



BELUGA

„Der Größte und der Teuerste“ - so einfach könnte man es zusammenfassen. Das stahlgraue-schwarze bis schwarzbraune Korn des „BELUGA“ (*Huso huso*) ist normalerweise das größte Kaviarkorn (ca. 3,0 bis 3,5 mm und größer). Entscheidender aber ist der Geschmack – und da schlägt die Stunde des „BELUGAS“: fein-cremig, mild und eben einzigartig – das ist das unnachahmliche Aroma des „BELUGA“ Kaviars und sicherlich der Grund dafür, dass er von jeher eine exponierte Stellung hat.



SELECTION

Unter der Bezeichnung „SELECTION“ produzieren wir Kaviarsorten, die sich durch spezielle Qualitätsmerkmale auszeichnen. Bei der „SELECTION“ vom Weißen Stör (*Acipenser transmontanus*) ist dieses ein ausgesuchtes großes Korn von über 2,9 mm – also fast so groß wie das Kaviarkorn vom „BELUGA“. Auch dieser Kaviar wird nach der traditionellen russischen Methode im „Malossol“-Verfahren hergestellt. Das Farbspektrum und der Geschmack sind unserem „BAERISKAYA“ sehr ähnlich, aber aufgrund des besonders großen Kaviarkorns doch eine echte Alternative.



OSIETRA

Dieser Kaviar stammt vom „OSIETRA“ oder Russischen Stör (*Acipenser gueldenstaedtii*). Er glänzt mit einem angenehm festen Korn und dem viel gelobten, typischen nussigen Geschmack. Die Körnung (von ca. 2,5 bis 2,8 mm und größer) und die Farbe dieser Sorte variieren. Farbunterschiede von Schwarz über Grau bis hin zu dunkel- und hellbraunen Schattierungen sind vollkommen normal. Ausdrucksvoll und intensiv im Geschmack ist er ein Kaviar der Spitzenklasse.



BAERISKAYA

Der „BAERISKAYA“ stammt vom Sibirischen Stör (*Acipenser baerii*). Er wird nach traditioneller russischer Methode im „Malossol“-Verfahren hergestellt - das bedeutet mit weniger als 4% Salz. Das Farbspektrum reicht von Schwarz/Grau bis zu Schwarz-/Brauntönen. Sein Korn hat eine Größe von mindestens 2,4 mm und größer. Auf der Zunge angenehm schmelzend zeichnet sich der „BAERISKAYA“ durch seinen feinen und klaren Geschmack aus.



STERLETKAYA

Diese Sorte schließt die Auswahl unseres Sortimentes im unteren Preisbereich eindrucksvoll ab. Seine Stärke liegt nicht im Aussehen. Das Korn des „STERLETKAYA“ (*Acipenser ruthenus*) ist gelegentlich etwas weich. Das empfindliche Korn ist schwarz-grau bis zu braun-schwarz und klein (ca. 2,0 bis 2,3 mm), aber der Geschmack ist wirklich überzeugend: kräftig, ausdrucksvoll und mild. Eben fast wie der „echte“ Sevruga!



SELECTION

Das Besondere bei der „SELECTION“ vom Albino Sterlet (*Acipenser ruthenus* - Albino) ist die Farbe des Korns. Früher war dieser fast weiße bis hellcremefarbene Kaviar, weil er so selten ist, prinzipiell dem Zaren bzw. dem Schah vorbehalten. Man nannte ihn daher auch Zaren- oder Schah-Kaviar. Auch dieser Kaviar wird von uns im traditionellen „Malossol“-Verfahren hergestellt. Die Korngröße und der Geschmack dieses Albino-Kaviars sind so gut wie identisch mit unserem „STERLETKAYA“.